



GOLOSONE MONOPORZIONE

ECLAIR IN STAMPO RIPIENA DI NAMELAKA FONDENTE ALLA NOCCIOLA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



ECLAIR IN STAMPO

INGREDIENTI

DELI CHOUX
ACQUA - 50-55°C

g 1000
g 1400

PREPARAZIONE

Mescolare a media velocità DELI CHOUX e acqua in planetaria con foglia per 10-15 minuti .
Lasciare riposare l'impasto per 5 minuti.
Riempire gli stampi microforati, foderati con delle fasce di silicone microforato.
Cuocere alla temperatura di 170-190°C in forno ventilato per 25-30 minuti.

NAMELAKA AL GIANDUIA FONDENTE

INGREDIENTI

LATTE
GLUCOSIO
SINFONIA CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE
PANNA - FRESCA 35% MG (LIQUIDA)
LILLY NEUTRO

g 150
g 8
g 325
g 300
g 35

PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione il latte e glucosio, aggiungere LILLY NEUTRO e versare sul cioccolato.
Emulsionare con un frullatore ad immersione
Sempre emulsionando aggiungere la panna fredda.
Far riposare la namelaka in frigorifero per una notte.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO - Q.B.
GRANELLA DI NOCCIOLA - Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire gli eclair con la namelaka e riporre in frigorifero.

Scaldare CHOCOSMART in microonde alla temperatura di 30/35°C, aggiungere GRANELLA DI NOCCIOLA in proporzione 100/20 e mischiare.

Glassare gli eclair.

Montare la namelaka residua e guarnire la superficie del dessert, terminare la decorazione con CHOCOLATE HAZELNUT IN SHELL.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE